

献立
menu

箸付 Starter	戻り鰹土佐づくり 大蒜 新玉葱 紫芽 海ぶどう 土佐酢ジュレ <i>Bonito with garlic chip, shredded onion, murame-seaweeds, sea-grape and vinegar jelly</i>
前菜 Appetizer	かます松前小袖すし / 鮑軟らか煮 肝そーす <i>Barracuda sushi rolled with kelp / Stewed abalone with liver sauce</i> 鶏松風焼 松の実入り / 巻海老芝煮 <i>Grilled chicken cake with pine nut coated with poppy seeds / Stewed shrimp</i> おおまさり / 揚稲穂 <i>Ohmasari-peanut / Deep-fried rice stalk</i>
吸物 Soup	清まし仕立 <i>Clear soup</i> 玉子豆腐十三切 名残鱧つらら 芒芽葱 兔型大根 紅葉麩 忍生姜 金箔 <i>Egg-tofu, pike conger, green onion sprout, daikon radish, dried wheat gluten and gold chip</i>
造り Sashimi	真鯛 いなだ 本鮪 関鯨 <i>Sea bream, young yellow tail, bluefin tuna and horse mackerel</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Side dish, wasabi and Tosa-soy sauce</i>
蓋物 Stewed Dish	里芋 南京 小茄子 鯨 隠元豆 万願寺甘唐 <i>Taro, pumpkin, eggplant, herring, kidney bean and Manganji-sweet pepper</i>
焼物 Grilled Dish	太刀魚南部焼 <i>Cutlass fish coated with sesame</i> 紅玉れもん煮 蓮根甘酢漬 <i>Stewed Kogyoku-apple in lemon juice and pickled lotus root</i>
箸休め Hashi-yasume	百合根湯葉むし べっ甲あん 山葵 <i>Steamed lily bulb cake with yuba, liquid sauce and wasabi</i>
強肴 Entrée	特撰松阪牛霜降り肉 茶朴葉焼 <i>Grilled Matsusaka-marbled beef</i> 山之のき 九条葱 京かんざし 加賀蓮根 ひだみそ <i>Yamaenoki-mushroom, Kujonegi-scallion, Kyokanzashi-carrot, and Kaga-lotus root with Hida miso</i>
留椀 Soup	八丁味噌仕立 (浅蜷 滑子 三つ葉) <i>Hatcho-miso soup (clam, nameko-mushroom and wild chervil)</i>
御飯 Rice	舞茸 零余子 銀杏 うす揚 炊き込みごはん <i>Rice cooked with maitake-mushroom, propagule of yam, ginkgo nut and fried tofu</i>
添え物 Pickled vegetables	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 Dessert	パンナコッタ シャインマスカット ラズベリーそーす 大納言あずき セルフィーユ <i>Panna cotta with shine-muscat, raspberry sauce, sweet adzuki paste and chervil</i>

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます
The menu may vary slightly depending upon the available of fresh ingredients.